

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Presunto.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente regulamento refere-se ao produto Presunto destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

2. Descrição

2.1. Definição

Entende-se por Presunto, o produto cárneo industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, desossado ou não, e submetido ao processo térmico adequado. Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto será denominado de Presunto, seguido do nome da espécie animal de procedência.

2.2. Classificação

Trata-se de um produto curado, cozido ou semi-cozido, defumado ou não.

Nota: o presunto denominado "tenro" deverá, obrigatoriamente, ser submetido ao processo de defumação.

2.3. Designação (Denominação de Venda)

Será denominado de Presunto, o produto obtido dos cortes do membro posterior do suíno, e Presunto, seguido das denominações que couberem, o produto elaborado a partir dos cortes do membro posterior de outras espécies de animais de açougue, desde que devidamente identificadas:

Exemplos:

Presunto tenro semi-osso

Presunto de aves

Presunto defumado

Presunto de peru

Presunto defumado de peru

3. Referências

- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Normas ABNT - Plano de amostragem e procedimento na inspeção por atributos - 03.011, NBR 5426, jan/1985.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis: of the AOAC international., 42.1.03, 1995.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº. 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura - SDA. Instrução Normativa nº. 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº. 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Portaria nº. 371, de 04/09/97. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº. 63.526, de 04/11/68. Brasília: Ministério da Agricultura, 1968.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº. 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº. 88, de 24/05/96. Brasília: INMETRO, 1996.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Lei nº. 8.078, de 11/09/90. Brasília: Ministério da Justiça, Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Princípios Gerais para Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Portaria nº. 451, de 19/09/97, publicada no Diário Oficial da União, de 02/07/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Regulamento Técnico de Atribuição de Função de Aditivos, e seus Limites Máximos de Uso para a Categoria 8 – Carne e

Produtos Cárneos. Portaria nº. 1002/1004, de 11/12/98. Brasília: Ministério da Saúde, 1998.

- EUROPEAN COMMUNITIES. European Parliament and Council Directive nº. 95/2/EC, of 20 february 1995. *Official Journal of the European Communities*. No. L61/1, 18/03/95.

- FAO/OMS. Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Organizacion Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. Carne y Productos Carnicos. 2ª. Ed, v. 10, Roma, 1994.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Compendium of methods for microbiological examination of foods. ICMSF, 1992.

- ICMSF. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Micoorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto Press, 1986.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução 91/94. BRASIL. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Portaria INMETRO nº. 74, de 25/05/95. Brasília: INMETRO, 1995.

- MERCOSUL. Mercado Comum do Sul. Resolução do Grupo Mercado Comum (GMC) 36/93. Mercosul, 1993.

4. Composição e Requisitos

4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios

Carne de pernil de suíno, ou cortes do membro posterior de outras espécies de animais de açougue, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio ou potássio em forma de salmoura.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

Proteínas de origem animal e/ou vegetal

Açúcares

Malto dextrina

Condimentos, aromas e especiarias

Aditivos intencionais

Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 1,0% (máx.) em presunto tenro e de 2,0% (máx.) para outros presuntos.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Textura: Característica

4.2.1 .2. Cor: Característica

4.2.1 .3. Sabor: Característico

4.2.1 .4. Odor: Característico

4.2.2. Características Físico-Químicas

Classificação	Relação Umidade/Proteína (Máx.)	Proteína % (Min)	Carboidratos % (Max.)
Presunto tenro	4.2	18,0	1,0
Outros presuntos	5.2	14,0	2,0

Nota: O teor mínimo de proteína deve ser obtido a partir do produto isento de gordura.

4.2.3. Acondicionamento

O produto deverá ser acondicionado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração

De acordo com a legislação vigente

6. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos no regulamento vigente.

7. Higiene

7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárneos Elaborados" {(Ref. CAC/RCP 13-1976 (rev. 1, 1985)} do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" {(CAC/RCP 11 -1976 (rev. 1,1993)}, do "Código Internacional Recomendado de

Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" {(Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985)} - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

Portaria nº 368, de 04/09/97 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

7.1.2. Toda a carne usada para elaboração de Presunto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

7.1.3. As matérias-primas (carnes cruas e gorduras) e o produto elaborado (Presunto), devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.2. Critérios Macroscópicos/Microscópicos

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos

Aplica-se a legislação vigente.

8. Pesos e medidas

Aplica-se o regulamento vigente.

9. Rotulagem

Aplica-se o regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados- Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

O produto designado como "semi-cozido", deverá constar em seu rótulo informações sobre a forma de consumo.

10. Métodos de Análises

Instrução Normativa nº 20, de 21/07/99, publicada no Diário Oficial da União, de 09/09/99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Carneos e seus Ingredientes – Sal e Salmoura - Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

11. Amostragem

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma vigente.

